Nussstrudel

Der Nussstrudel ist das ideale Rezept für die Kaffeetafel am Nachmittag.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Lisa

Zutaten

Für den Teig

400 g	Mehl
30 g	Germ
125 ml	Milch (lauwarm)
100 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei (ganz)
80 g	Kristallzucker

Für die Nussfüllung

200 g	Walnüsse (gemahlen)
80 g	Staubzucker
1 EL	Honig
1 Schuss	Rum
1 Stk.	Zitronenschale (Abrieb)
100 ml	Milch
20 g	Butter (weich)

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den Nussstrudel zuerst den Teig zubereiten: Germ in eine Tasse geben, mit etwas Zucker und 5 Esslöffeln der Milch (erwärmt) verrühren. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Germgemisch hineinschütten und aufgehen lassen, bis sich Blasen bilden.

2. Restliche Milch, weiche Butter, Dotter, Zucker und ganzes Ei dazugeben und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten: Milch aufkochen, alle anderen Zutaten (Staubzucker, Honig, Rum, Schalenabrieb, Butter, Walnüsse) dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen.

4. Den Teig zu einem Rechteck auswalken. Die Nussfülle darauf verteilen, anschließend zusammenrollen und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

5. Teig mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. backen.

Tipp

Man kann bei der Fülle anstatt Nüsse auch Mohn verwenden.